

CARTA 2017



ASTRID & GASTÓN
cocina peruana

La cocina peruana es fruto de un largo abrazo entre todas las sangres del mundo.
El abrazo debe continuar.

PARA EMPEZAR

Tamalito Con estofado de asado de tira y encurtidos.	\$20,800
Hamburguesa de Quinoa Chutney de mango, rocoto y queso tilsit.	\$24,800
Chapla de Cochinillo Capón Chalaca de Papayuela, salsa de adobo chifa y queso mozzarella.	\$22,800
Ceviche vegetariano Vegetales, tubérculos del día y helado a la parmesana.	\$25,400
Scallops Entomatados Leche de tigre de parmesano, tomatitos de temporada y menta.	\$26,500
Cochinillo Pekín El de toda la vida, con hoisin de rocoto y maní en panqueques de maíz morado.	\$34,800
Tiradito de atún Leche de Tigre de Coliflor, quinua negra crocante y sorbete de ciruelo.	\$34,800
Trio de tiraditos De atún, salmón y pescado blanco marinados con leche de Tamarindo, ají Amarillo y rocoto.	\$36,800
Causa Escabechada Causa de papa criolla, tempura de pescado en salsa de escabeche.	\$36,800
Historia del ceviche Tres siglos contados en tres ceviches según pesca del día.	\$36,800
Ceviche limeño Pesca del día, leche de tigre de cinco elementos.	\$36,800
Pulpo Lima – Saigón Puré de apio, nabo, coco, limonaria y albacon.	\$39,500
Tartar árabe andino de salmón Hummus de pallar, tabule de quinua y hojas de camote.	\$42,500
Huevo en Tempura Escondido con langosta en un jugo de chupe.	\$47,800
Mariscos Amelcochados Laqueado en melcocha de Gulupa y rocoto, coco garrapiñado.	\$49,700



ASTRID&GASTÓN
cocina peruana

SEGUIMOS

Medio pollito y sus Cereales Arvejados Jugo de ajíes y hierba buena y ensalada de berros.	\$36,800
Tortellini de Cubios Pesto de pecanas, tuco vegetal, emulsión de queso campesino.	\$38,900
Lomo Saltado Astrid y Gastón Con lomo madurado, papas reventadas, arroz arvejado con chócolo.	\$39,800
Asado de Tira Estofado Nikkei Con nabos guisados, encurtidos, crema de cebolla y su aeropuerto con tortilla de miso.	\$48,500
Plancha Anticuchera Pulpo a la brasa, calamares, langostinos, papas doradas, choclo y cremitas.	\$49,800
Pesca Tausi Braseado en mamoncillo y miso, con jugo de almeja al tausi y chaufa blanco.	\$50,500
Pescado del día Chorrillana de ají amarillo, concolón de choclo cremoso.	\$50,500
Pesca de Costa con Diversidad de Chócolos Textura de chócolo, jugo de cítricos, aceituna y pistachos.	\$50,500
Cabrito lechal Jugo de seco, loche asado y batido y hojas de estación.	\$69,800
Lechón Confitado Lima DF Puré de frijol negro, jugo pibil limeño y fruta de invierno encurtido.	\$72,200
Arroz con Marisco del día Al wok como en las playas de Lima	\$74,800

PARA COMPARTIR (dos personas)

Aeropuerto Precio por persona Arroz, cerdo, pollo, brotes de soya, fideos crujientes, tortilla de camarones y Salsa Chifera.	\$35,000
Arroz con todo el pato Precio por persona Muslo, pecho, huevo de corral, arroz verde con concolón por arriba y Platanitos asados.	\$47,500



ASTRID&GASTÓN
cocina peruana

POSTRES

Copa de Tapioca y Corozo \$12,500

Con Suave mousse de chocolate,
Sopa helada de coco, espuma
Catalana y sorbete de ciruela.

Arroz Mazamorrero Limeño \$14,500

El clásico arroz con leche y
Mazamorra morada, frutos rojos
De estación y tulipa de canela.

El Suspiro Limeño \$16,500

A la limeña cocido lentamente
En olla de cobre, con huevos
Del corral.

Andino Borracho \$16,500

Espuma de maíz peto, sorbete
de pisco sour, feijoa y guanábana.

Cachanga \$16,500

Masa crocante de anís, confitadas de
frutas de temporada

Nuestro Helado de Chocolate \$16,500

Bizcochuelo de banano, pisco,
Gel de Gulupa y merengue de
Chocolate.

POSTRES

Cremoso de Chocolate \$16,500

Chocolate 70% Santander, sorbete
de guanábana, bizcochuelo tierno de
Coco y almendra.

Trufas \$16,500

Fritas en tempura, bañadas en
salsa de maracuyá y helado de vainilla.

Baklava \$18,500

Higos en almíbar, queso
Mascarpone y maní.

Suspiro Loco \$18,500

Manjar, frutos rojos en oporto
y helado de canela.

Esfera de Chocolate \$18,500

Helado de Lúcuma, compota de
Frutos rojos, salsa de chocolate Caliente.